

# OMELETTE MIT SALAMI UND KÄSE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 2 Portionen

- 4 Eier
- 50 ml Milch
- ½ Zwiebel
- 50 g Salami (3 Scheiben)
- 2 EL geriebener Käse

## Für die Pfanne

- Butterschmalz (oder Öl)

## Zubereitung

1. Schneide die Salami und die Zwiebel in kleine Würfel. Brate sie in einer Pfanne in Butterschmalz oder Öl leicht an.
2. Verrühre das Ei mit der Milch und einer ordentlichen Prise Salz. Gib das verquirle Ei in die Pfanne zur Zwiebel-Salami-Mischung. Lass sie bei mittlerer Hitze stocken.
3. Belege eine Hälfte mit dem geriebenen Käse und klappe die andere Seite des Omelettes vorsichtig darauf. Brate es nochmal 30 Sekunden auf jeder Seite.

**Nährwerte pro Portion:** 337 kcal | KH 4 g | E 23 g | F 25 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

